1700 Sleepy Valley Road • Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA
Phone (+1) 501 321 2244 • Fax (+1) 501 321 9232

WWW.SMITHSEDGE.COM

PATENTS - US Patent # 6101898 Other Patents Pending
BREVETS - Brevet US no 6101898 Autres brevets en instance
PATENTES - Patente de Estados Unidos #6101898 Otras patentes están pendientes
PATENTE - US Patent 6101898 Weitere Patente sind angemeldet
BREVETTI - Brevetto USA n. 6101898 Altri brevetti in corso di approvazione

Smith's Model # 50066 • Made in PRC
Modèle Smith no 50066 • Fabriqué en RPC
Modelo de Smith's #50066 • Hecho en RPC
Smith's Modellnr. 50066 • Hergestellt in der VRC
Modello Smith's n. 50066 • Prodotto nella RPC

Smith's®, The Edge Experts®, Precision Machined Edge™, and Gourmet Edge™ Technology are registrations and trademarks of Smith Abrasives, Inc.

Smith's®, The Edge Experts®, Precision Machined Edge™,et Gourmet Edge™ Technology font l'objet de dépôts légaux et de marques de commerce de Smith Abrasives, Inc.

La tecnología Smith's®, The Edge Experts®, Precision Machined Edge™, y Gourmet Edge™ son registros y marcas registradas de Smith Abrasive, Inc.

Smith's®, The Edge Experts®, Precision Machined Edge™ und Gourmet Edge™ Technology sind Marken und eingetragene Marken von Smith Abrasives, Inc.

Smith's®, The Edge Experts®, Precision Machined Edge™, e Gourmet Edge™ Technology sono marchi registrati e commerciali di Smith Abrasives, Inc.

DIAMOND EDGE ELECTRIC
KNIFE & SCISSORS SHARPENER

Affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux
Afilador eléctrico de cuchillos y tijeras con borde de diamante
Diamond Edge elektrischer Messer- und Scherenschärfer
Affilatore elettrico diamantato per coltelli e forbici

OWNER'S MANUAL

MANUEL DE L'UTILISATEUR MANUAL DEL PROPIETARIO
BENUTZERHANDBUCH MANUALE UTENTE

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

MISE EN GARDE : Lire le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser cet affûteur

Cet appareil est homologué . Il a été conçu pour une utilisation domestique seulement. Lorsque des produits électriques sont utilisés, les précautions de sécurité élémentaires suivantes doivent toujours être observées :

1. N'utilisez pas cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
4. Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou lorsque vous le nettoyez.
5. Arrêtez l'appareil avant de changer des accessoires ou de vous approcher de pièces mobiles.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
7. N'utilisez PAS cet appareil en plein air.
8. Cet affûteur a été conçu pour aiguiser les couteaux. N'essayez pas d'affûter un autre type de lame avec cet appareil.
9. N'essayez pas d'affûter des couteaux ou tranchants d'outils qui n'entrent pas largement dans les fentes de guidage de la lame.
10. N'utilisez pas de lubrifiant, d'eau ou d'huile d'affûtage.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent gestionnaire ou des personnes qualifiées pour éviter tout risque.

Modèle 50066 de Smith's® – Affûteur diamant pour couteaux et ciseaux avec la technologie Gourmet Edge™

Smith's, un leader mondial dans le domaine de l'affûtage novateur, est fier de présenter un affûteur électrique pour couteaux avec la technologie Gourmet Edge™ qui a pour caractéristique des roues diamant d'enclenchement donnant un tranchant de qualité commerciale avec des éléments de l'affûtage manuel. Avec ce seul appareil, vous pouvez facilement affûter des lames très émoussées, maintenir des tranchants comme des lames de rasoir sur des lames droites et des lames à dents et affûter des ciseaux ordinaires.

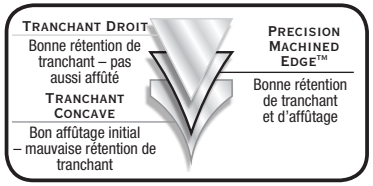
Votre affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux aiguise des couteaux à lame droite en alliage, carbone ou acier dans la fente de l'affûteur électrique. Il a été conçu pour affûter votre meilleure coutellerie et autres couteaux de cuisine ordinaires. N'essayez pas d'affûter une lame qui n'entre pas largement dans la fente de l'affûteur électrique. Voici les caractéristiques particulières à votre affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux.

Technologie Gourmet Edge™ avec des roues diamant d'enclenchement
Par opposition aux autres affûteurs électriques qui n'affûtent qu'un seul côté de la lame à la fois, la technologie Gourmet Edge™ brevetée de Smith's a des roues diamant d'enclenchement qui offrent un affûtage rapide et précis des deux côtés de la lame en même temps à chaque passage dans les fentes d'affûtage.

Smith est fier d'être le premier fabricant à offrir au consommateur ordinaire un affûteur électrique de qualité qui fonctionne sur le même principe et qui utilise la même technologie qu'un affûteur de qualité commerciale utilisant une technologie de pointe.

Les roues d'affûtage utilisées dans votre affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux sont recouvertes de diamant de structure monocrystalline d'une taille de l'ordre du micron. Nos roues sont fabriquées aux É.-U. conformément à de strictes tolérances afin d'assurer la même haute qualité et performance de chaque roue que nous utilisons. Cela protège votre lame contre son endommagement ou dé-durcissement lors de l'utilisation de cet affûteur.

Technologie Gourmet Edge™ avec des roues diamant d'enclenchement
Fente de finition en céramique
Poignée en caoutchouc
Affûteur de ciseaux escamotable
Smith's
ON/OFF
Boîtier élégant en acier inoxydable
Pieds en caoutchouc antidérapants, pour une plus grande stabilité
Fente de nettoyage sous la machine


TRANCHANT DROIT
Bonne rétention de tranchant – pas aussi affûté
TRANCHANT CONCAVE
Bon affûtage initial – mauvaise rétention de tranchant
PRECISION MACHINED EDGE™
Bonne rétention de tranchant et d'affûtage

Les roues d'enclenchement produisent un tranchant **Precision Machined Edge™,** la parfaite combinaison d'une excellente rétention de tranchant, de performance de tranchant et d'affûtage.

REMARQUE – Période de rodage du diamant - la vitesse de coupe initiale agressive de toutes roues d'affûtage diamant ralentira avec l'utilisation. En même temps, le fini abrasif s'améliorera. Ne soyez pas déconcerté par ce processus de rodage, car il est normal et on doit s'y attendre. Votre pierre diamant est en rodage, elle NE s'use PAS.

Fente de finition en céramique/affûteur lame à dents -
Des pierres triangulaires en céramique extra-fine finissent le tranchant de votre lame. Smith's recommande d'utiliser chaque fois les pierres en céramique pour l'affûtage final du tranchant après l'affûtage avec les roues diamant d'enclenchement.

Parce qu'elles sont d'une forme triangulaire particulière, ces pierres en céramique croisées affûteront les lames sans abîmer les dents. La forme spéciale de la pierre suit la forme des dents et assure un affûtage approprié et homogène pour tous les types de dents.

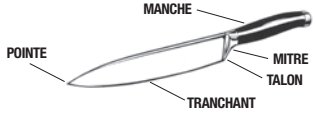
Vous devriez également utiliser la fente de finition en céramique pour retoucher rapidement les lames déjà tranchantes. Il suffit de quelques passes rapides.

Affûteur pour ciseaux Tirer & verrouiller -
L'affûteur pour ciseaux breveté de Smith's affûte en même temps les deux lames des ciseaux pour droitiers et pour gauchers. Le fusil d'affûtage « flottant » en céramique s'adapte à l'angle approprié de vos ciseaux. Généralement, trois ou quatre passes sont suffisantes pour que vos ciseaux restent affûtés.

Bande magnétique de récupération -
Une bande magnétique de récupération située au fond de l'affûteur ramasse les limailles produites durant l'affûtage pour une élimination sûre et facile.

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement toutes les MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES et le MODE D'EMPLOI avant d'utiliser cet appareil.



MISE EN GARDE :

- **Affûtez toujours la lame de votre couteau du talon à la pointe, jamais en va-et-vient.**
- **N'insérez jamais la pointe du couteau dans la fente d'affûtage en premier, et ne poussez jamais la lame dans la fente d'affûtage. Cela pourrait endommager l'affûteur et/ou votre couteau.**
- **Pour obtenir de meilleurs résultats et réduire une usure excessive de la roue diamant, il est important de conserver la bonne orientation de la lame du couteau par rapport aux roues. Conservez toujours la lame du couteau parallèle à la table de travail de sorte que le contact avec les deux roues soit égal. Elle doit toujours être verticale au centre de la fente d'affûtage. Maintenez votre couteau fermement, mais confortablement dans la main et appuyez légèrement pour un bon contact avec les roues.**
- **Il est possible que certaines formes de manches ne vous permettent pas d'affûter toute la longueur de la lame à l'aide des roues d'affûtage. Dans ces rares cas, Smith's recommande l'utilisation de la fente d'affûtage manuel pour affûter ces petites zones de votre lame.**

Affûtage des lames droites

Étape 1

Insérez la lame et tirez le couteau dans la fente du talon à la pointe

Étape 2

À la fin, soulevez le manche du couteau pour affûter la pointe

Étape 3

Tirez dans la fente de finition

Répétez jusqu'à ce que le couteau soit affûté.

Affûter des lames à dents

Les festons caractéristiques de la lame à dents sont généralement meulés d'un seul côté de la lame du couteau. C'est pourquoi il n'est pas recommandé d'affûter des lames à dents avec les roues diamant d'enclenchement dans la fente d'affûtage électrique. Ces roues sont conçues pour affûter les deux côtés de la lame en même temps. Pour l'affûtage approprié de votre lame à dents, Smith's recommande fortement un affûtage manuel dans la fente de finition comme moyen préféré pour affûter légèrement un tranchant à dents. La fente d'affûtage manuel a des pierres à céramique qui sont conçues pour suivre la forme des dentelures et d'assurer un affûtage approprié et homogène pour tous les types de dentelures.

Étape 1
Insérez la lame et tirez le couteau dans la fente du talon à la pointe

Étape 2
À la fin, soulevez le manche du couteau pour affûter la pointe

Répétez jusqu'à ce que le couteau soit affûté.

Affûtage de ciseaux

Étape 1

Tirez jusqu'à ce qu'il se verrouille en place

Étape 2

Tournez pour les ciseaux pour droitiers ou pour gauchers

Étape 3

Ouvrez les ciseaux et insérez-les dans l'affûteur

Étape 4

Fermez les ciseaux avec une légère pression et tirez (ou poussez) les ciseaux dans l'affûteur

Répétez jusqu'à ce que le couteau soit affûté.

GUIDE D'ENTRETIEN DE L'AFFÛTEUR

Suivez ces conseils et instructions faciles pour que votre affûteur diamant reste en excellente condition pour les années à venir :

À FAIRE

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'affûtage.
- Nettoyez tous les déchets et aliments de couteaux avant de les affûter.
- Tenez toujours le couteau parallèle à la table de travail afin que le contact avec les deux roues soit égal.
- Tirez toujours la lame du couteau dans les roues, ne la poussez dans les roues d'affûtage.
- Utilisez une légère pression pour établir le contact avec les roues.
- Utilisez la fente de finition céramique pour finir ou pour retoucher légèrement les lames déjà tranchantes.
- Débranchez l'affûteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsque vous le nettoyez.

À NE PAS FAIRE

- N'utilisez jamais des lubrifiants sur les roues.
- Cet affûteur a été conçu pour aiguiser les couteaux et des ciseaux. N'essayez pas d'affûter un autre type de lames avec cet affûteur.
- N'insérez jamais la pointe du couteau dans les roues, car cela endommagera le couteau.
- N'utilisez jamais l'affûteur si le cordon est endommagé.
- N'utilisez jamais une force excessive lorsque vous affûtez votre couteau ou vos ciseaux.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme : L'affûteur cesse de fonctionner alors qu'il est en fonctionnement.

Cause : L'affûteur a un thermostat intégré au moteur comme fonction de sécurité. Cela protège l'affûteur contre une surchauffe s'il est laissé allumé accidentellement pendant longtemps ou s'il est utilisé de manière inappropriée.

Solution : Si le thermostat éteint le moteur, débranchez l'affûteur et attendez une heure environ pour que le moteur refroidisse et l'affûteur redémarrera. Si le moteur ne redémarre pas, rapportez l'affûteur à l'endroit où vous l'avez acheté.

Symptôme : Les roues diamant d'enclenchement cessent de retirer du métal.

Cause : Période de rodage du diamant - La vitesse de coupe initiale agressive des roues d'affûtage diamant ralentira avec l'utilisation. En même temps, le fini abrasif s'améliorera. Ne soyez pas déconcerté par ce processus de rodage, car il est normal et on doit s'y attendre. Votre pierre diamant est en rodage, elle NE s'use PAS. Si, après de longues périodes d'utilisation, vous avez l'impression que les roues recouvertes de poudre de diamant ont perdu leur capacité de coupe agressive, vous pouvez remplacer les roues diamant.

Solution : Pour remplacer les roues, voir la section « Remplacement des roues diamant d'enclenchement » dans ce manuel.

Symptôme : Les pierres en céramique cessent d'affûter.

Cause : Avec le temps, les pierres en céramique perdront leur capacité d'affûtage, réduisant donc leur efficacité.

Solution : Les pierres en céramique sont réversibles et peuvent être nettoyées. Nettoyez et renversez les pierres comme illustré dans le manuel de l'utilisateur pour rétablir les capacités d'affûtage originales. Voir la section « Retourner, nettoyer et remplacer les pierres en céramique triangulaires » dans ce manuel.

Symptôme : L'affûteur ne démarre pas lorsqu'il est branché.

Cause : L'affûteur ou le cordon électrique pourrait être endommagé ou défaillant.

Solution : Rapportez votre affûteur et reçu de caisse à l'endroit où vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé.

Entretien
- N'utilisez ni lubrifiant ni eau sur les roues d'abrasion.
- Périodiquement, il convient d'ouvrir et de nettoyer la porte au fond de l'affûteur.

Remplacement des roues diamant d'enclenchement
Pour remplacer les roues diamant d'enclenchement, vous devez renvoyer votre affûteur électrique diamant pour couteaux et ciseaux à Smith's. Veuillez contacter notre service à la clientèle au (+1) 501 321-2244, ou visitez notre site Web, www.smithsedge.com, pour des renseignements sur le renvoi. VEUILLEZ ACCORDER UN DÉLAI DE 3 À 4 SEMAINES POUR LE REMPLACEMENT DE ROUES.

Retourner, nettoyer et remplacer les pierres en céramique triangulaires
Le module qui contient les matériaux d'affûtage manuel peut facilement être retiré du haut de l'appareil (Fig. 1) et ouvert de manière à pouvoir retourner, nettoyer et/ou remplacer les pierres en céramique.

Fig. 1

La céramique blanche noircit avec l'utilisation, car la poussière de métal s'accumule dans les coins de travail des pierres triangulaires, et cela diminue leurs capacités d'affûtage. Les pierres en céramique peuvent être retirées et tournées pour exposer une section inutilisée de céramique ou nettoyées pour rafraîchir leur qualité abrasive (Fig. 2). Utilisez une petite brosse en nylon pour frotter les pierres en céramique avec de la poudre à récurer de cuisine et de l'eau. Après que toutes les surfaces de travail possible des pierres en céramique ont été bien usées et que le nettoyage des pierres n'augmente pas leur efficacité, il est temps de remplacer les pierres.

Fig. 2

Garantie

Au cas où votre affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux nécessiterait une réparation ou un entretien dans le cadre de la garantie, veuillez contacter le service à la clientèle à l'adresse ci-dessous ou appeler le numéro suivant pour obtenir une autorisation de retour.

Tous les retours doivent être accompagnés par le nom, l'adresse d'expédition, le numéro de téléphone ou l'adresse électronique et une brève description du problème ou du dommage.

Envoyer à :

Smith's
CS Dept. 50066
1700 Sleepy Valley Road
Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA
(+1) 501 321-2244
www.smithsedge.com

GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS D'UTILISATION

MODÈLE 50066

GARANTIE

Smith's garantit cet affûteur contre les vices de matériaux et de fabrication pour une période de trois (3) ans à partir de la date d'achat si le produit est utilisé à des fins non industrielles et non commerciales seulement. Smith's ou l'un de ses distributeurs réparera ou remplacera gratuitement, à son choix, toute partie qui s'avère avoir des vices de matériaux ou de fabrication si le produit est renvoyé durant la période de garantie de trois (3) ans. La garantie limitée NE couvre PAS le remplacement des roues de diamants ou des pierres en céramique rendu nécessaire par l'usage de l'appareil ou par son endommagement à cause d'une mauvaise utilisation. Pour les réparations dans le cadre de la garantie, renvoyez l'ensemble du produit, affranchi, directement à l'adresse ci-dessous. Vérifier de bien inclure une copie du ticket de caisse pour établir l'admissibilité à la garantie.

TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, NOTAMMENT LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXPLICITEMENT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE TROIS (3) À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. SMITH'S ET SES DISTRIBUTEURS NE SERONT RESPONSABLES POUR AUCUN DOMMAGE DIRECT OU ACCESSOIRE QUEL QU'IL SOIT. Certains pays ne permettent pas l'exclusion ou les limitations d'une garantie implicite, donc les exclusions et limitations ci-dessus ne sont peut-être pas applicables. Cette garantie vous confère des droits précis auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un pays à l'autre.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE EXCLUSIVEMENT À UNE UTILISATION NON INDUSTRIELLE ET NON COMMERCIALE. CONSERVEZ L'ORIGINAL DU REÇU COMME PREUVE D'ACHAT, À DES FINS DE GARANTIE.

Pour la garantie, remplissez la carte d'enregistrement du propriétaire à la page suivante, détachez et envoyez-la à :

Smith's

1700 Sleepy Valley Rd. • Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA

Détachez ici

CARTE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE MODÈLE 50066

Inscription du consommateur :

Nom : _____ Téléphone : _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____ Pays _____

Adresse électronique _____ Date d'achat _____ Montant payé $ _____

Nom du magasin _____

Adresse du magasin _____

Code postal _____ Ville _____ Pays _____